



VORSPEISEN

Crème brûlée von der Gänseleber <i>mit Feigenkompott und Brioche-Croûtons</i>	€ 14
Tatar vom Eifeler Rinderfilet <i>an Kartoffel – Lauch Espuma, Avruga Kaviar und Brotknusper</i>	€ 14
Geflämmter Gelbflossen Thunfisch <i>mit Honigmelone, Limonenschmand und Gurkensaft</i>	€ 15
Unsere Empfehlung: Gebackene Froschschenkel <i>mit Artischockencreme und Petersilienschaum (4 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 17
dazu 0,1 l 2016 Pinot blanc, Réserve, trocken <i>Weingut Maximin Grünhaus, Mertesdorf / Ruwer</i>	€ 7,50

SUPPEN

Consommé vom Geflügel <i>mit Sherry verfeinert und Wurzelgemüse</i>	€ 6
Pfifferling Cremesuppe <i>mit Creme Fraîche und Schnittlauch</i>	€ 6
Süppchen vom Thaicurry <i>mit Sesam und gerösteten Nüssen</i>	€ 6

SALAT & VEGETARISCHES

Wildkräutersalat <i>mit Kirschtomaten, Croûtons und Balsamico- Dressing</i>	€ 14
↳ wahlweise mit:	
gebackenem Ziegenkäse	€ 16
gegrillter Geflügelbrust	€ 17
Pochiertes Bio-Ei <i>auf glaciertem Lauch, Kartoffel-Mousseline und frischem Herbsttrüffel</i>	€ 17

FISCH & FLEISCH

Gebratenes Seeteufel-Medaillon <i>an Fenchel, Chorizoschaum und Kartoffel-Olivenpüree</i>	€ 27
Confiertes Schottisches Lachsfilet <i>mit grünem Spargel, Beurre blanc und Risotto alla Milanese</i>	€ 25
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <i>auf lauwarmen Kartoffelsalat und marinierten Feldsalatblüten</i>	€ 23
Wagyu Hüftsteak mit Wasabimayonnaise <i>gegrilltem Pak Choi und gebackenen Kartoffelkrapfen</i>	€ 27
Krosser Bauch vom Eifeler-Ourschwein <i>an zweierlei Süßkartoffeln und sautierten Kräuterseitlingen</i>	€ 24
Rücken vom Hirschkalb unter der Nusskruste <i>auf Spitzkohl, Sellerie und geschwenkten Knöpfele</i>	€ 27
Getrüffelte „Label Rouge“ Poulardenbrust <i>mit glaciertem Lauch und Kartoffel-Mousseline</i>	€ 25

DESSERT

Allerlei von der Schokolade <i>Parfait, halb gebackenes Küchlein, Eis und Mousse</i>	€ 9
Delice von Topfen und Sauerkirsche <i>mit eingelegten Kirschen und Sorbet</i>	€ 9
Zitronen Vacherin mit Baiser <i>Zitrus-Gel, Praliné und weißem Schokoladeneis</i>	€ 9
Hausgemachte Eisspezialitäten	pro Kugel € 1,60
Kleine Käseauswahl von Affineur „Tölzer Kasladen“ <i>mit Butter, Aprikosensenf und Brot</i> <i>(2 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 11

Menüvariationen

Suppe, Hauptspeise und Dessert	€ 37
Vorspeise, Hauptspeise und Dessert	€ 42
Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert	€ 46

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.